

Styckningsinstruktion

Nöt



Hygns Vilt AB

EG
052

mailas till karin@hygn.se tillsammans
med djurägarförsäkrans

Djurägarens namn
Slutkundens namn
Etikettens rubrik (valfritt)
Denna styckningsinstruktion gäller för: <input type="checkbox"/> Helt djur <input type="checkbox"/> Halvt djur
Antal djur:
Om styckningsinstruktionen gäller enbart för delar av besättning. Specificera nedan vilka Id-nummer instruktionen gäller:
Lådan ska vara märkt med: <input type="checkbox"/> lådans vikt <input type="checkbox"/> djurets slaktvikt

Styckning

EJ styckat bara kvartat för återtag

Grovstyckat (hela detaljer ej putsade samma detaljer som finstyckning)

Finstyckning

Konsumentstyckat 0,5- 1,4kg

Behöver enbart kompletteras med storlek på bitar samt förpackning/märkning:
Följande detaljer styckas ut:
Filé / Ryggbiff / Entrecote / Högrev / Innanlår / Fransyska / Ytterlår/
Rulle / Rostbiff / Bogstek / Bogrulle / Flankstek / Pichania

Rökning: Rökning klart ca. 1 vecka efter styckning

Saltrulle Antal _____

Bogstek Antal _____

Kundlådor

1/2

1/4

1/6

1/8

Köttet ska fördelas till antal kunder:

Packning/Märkning

Ej Vauumpackat Vacuumpackning av köttet

Ej Märkt Märkt Kylvara +4 Frysvara -18

Köttfärskött

Ej malt Malt

Ej Vauumpackat 5 KG paket 1 KG paket 800g paket

Övrigt

Fondben Märgben Organ Skinn

Slakteriets notering

Slaktnr _____ Fondben kg _____ Antal Organ godkända: _____

Malning kg _____ Märgben kg _____ SRS- backar _____

Kött till Korv _____ Kött till Rökning _____